STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 33649
29 juni
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „CHAPON DU PERIGORD”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 205 van 9 juni 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 9 augustus 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 205/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag([1]).

ENIG DOCUMENT

„CHAPON DU PERIGORD”

EU-nummer: FR-PGI-0005-01377 – 24.9.2015

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Chapon du Périgord”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Chapon du Périgord” is een vogel afkomstig van traag groeiende rassen met een naakte hals (kapoen met geel vlees) en/of met een niet-naakte hals (kapoen met wit vlees).
De „Chapon du Périgord” is een haan die gedurende ten minste 150 dagen wordt opgefokt en voordat hij geslachtsrijp is, chirurgisch wordt gecastreerd. Het betreft een vlezige vogel die bij feestelijke gelegenheden wordt gegeten, met sterk ontwikkelde en ronde spiermassa’s op een dun skelet. Onder de zeer dunne, fel (geel of wit) gekleurde, uniforme huid is een zeer grote hoeveelheid vet zichtbaar. Tussen de spieren bevindt zich vet dat „doorregen” wordt genoemd.
De „Chapon du Périgord” kan heel of versneden en vers of diepgevroren worden verkocht. De vogel kan in folie, vacuüm of onder beschermende atmosfeer worden verpakt.
De karkassen van de „Chapon du Périgord” worden aangeboden in de vorm van:
– ontdarmd karkas (geplukte, gestripte vogel met kop, poten en slachtafvallen);
– „panklaar” karkas (geplukte, gestripte vogel met kop, met of zonder loopbeen);
– „métifet”- of „méti-fait”-karkas (geplukte, gestripte vogel, met of zonder loopbeen en met de kop onder de vleugel gevouwen).

De hele karkassen worden op bijzonder verzorgde en onberispelijke wijze aangeboden.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Tijdens de gehele fokperiode bestaat het toegediende voer uitsluitend uit planten, mineralen en vitaminen.
De volgende planten moeten in het voedermengsel aanwezig zijn:
– maïs, in een percentage dat afhankelijk is van de leeftijd van de vogel;
– ten minste één andere graansoort, waaronder met name tarwe, gerst, triticale, sorghum of haver;
– eiwithoudende gewassen met het oog op een evenwichtig rantsoen.
Tijdens de fokperiode moeten vier fasen worden onderscheiden die overeenkomen met de fysiologische behoeften van de vogel, waarop de percentages van de granen in het voer worden afgestemd:
– de startfase, vanaf de 1e tot en met de 28e dag
– Tijdens deze periode bestaat het voer (qua gewicht) voor minimaal 50% uit een granenmengsel (granen en bijproducten van granen). Tot deze granen behoren in ieder geval maïs en ten minste één strograangewas (tarwe, gerst, triticale, haver) of sorghum.
– In dit granenmengsel wordt het minimumpercentage maïs (qua gewicht) vastgesteld op 25% voor de gele kapoen en 15% voor de witte kapoen;
– de groeifase, vanaf de 29e tot en met de 52e dag
– Tijdens deze periode bestaat het voer (qua gewicht) voor minimaal 70% uit een granenmengsel (granen en bijproducten van granen). Tot deze granen behoren in ieder geval maïs en ten minste één strograangewas (tarwe, gerst, triticale, haver) of sorghum.
– In dit granenmengsel wordt het minimumpercentage maïs (qua gewicht) vastgesteld op 30% voor de gele kapoen en 15% voor de witte kapoen;
– de afwerkingsfase, vanaf de 53e tot en met de 81e dag
– Tijdens deze periode bestaat het voer (qua gewicht) voor minimaal 80% uit een granenmengsel (granen en bijproducten van granen). Tot deze granen behoren in ieder geval maïs en ten minste één strograangewas (tarwe, gerst, triticale, haver) of sorghum.
– In dit granenmengsel wordt het minimumpercentage maïs (qua gewicht) vastgesteld op 30% voor de gele kapoen en 15% voor de witte kapoen;
– de vetmestfase tot ten minste 150 dagen
– Tijdens deze periode bestaat het voer (qua gewicht) voor minimaal 40% uit maïs voor de gele kapoen en 15% voor de witte kapoen.
Aan elk type voer wordt stelselmatig klei (bentoniet) toegevoegd, in een verhouding van ten minste 2 kg/t.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De „Chapon du Périgord” wordt in het geografische gebied gefokt en geslacht.
De slachthuizen in de Périgord hebben specifieke vakkennis op het gebied van de selectie van karkassen ontwikkeld en in stand gehouden. Deze kennis draagt bij tot de faam van het product en tot de kwaliteit van de wijze waarop de producten worden aangeboden.
Het broeien, plukken, strippen, afbinden en laten besterven van de karkassen moet met de grootste zorg plaatsvinden, omdat alleen karkassen zonder gebreken heel worden verkocht. Met het oog hierop worden de karkassen zowel vóór het afbinden als na het besterven gesorteerd.
Bij de „métifet”- of „métifait”-mesthoentjes worden het strippen en het verwijderen van de laatste veren handmatig uitgevoerd.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het vlees wordt op de slachtlocatie in stukken gesneden en verpakt. Op deze wijze kunnen de benodigde werkzaamheden zonder enige onderbreking na elkaar worden verricht en wordt voorkomen dat de kwaliteit van het vlees door contact met de lucht verslechtert. Zowel het verse als het diepgevroren vlees moet zonder gebrek worden aangeboden; daarom moet het aantal behandelingen beperkt blijven. Dit geldt te meer daar de „Chapon du Périgord” een zeer dunne huid heeft. Het vlees moet binnen 24 uur na de slacht worden diepgevroren. Wegens al deze eisen moet het product snel worden verpakt en doordat de verpakking in het geografische gebied plaatsvindt, kan aan de aanbiedingscriteria worden voldaan.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De etikettering bevat de naam van de BGA „Chapon du Périgord”.

Op de etiketten en verkoopdocumenten moet het gemeenschappelijke logo staan (zie hieronder):



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied strekt zich uit over de departementen:
– Charente, en wel uitsluitend de kantons: Aubeterre-sur-Dronne, Chalais, Montbron, Montemboeuf, Montmoreau-Saint-Cybard, Villebois-Lavalette;
– Charente-Maritime, en wel uitsluitend het kanton Montguyon;
– Corrèze, en wel uitsluitend de kantons: Argentat, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Beynat, Brive-la-Gaillarde-Centre, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest, Corrèze, Donzenac, Égletons, Juillac, Larche, Lubersac, Malemort-sur-Corrèze, Meyssac, Seilhac, Treignac, Tulle-Campagne-Nord, Tulle-Campagne-Sud, Tulle-Urbain-Nord, Tulle-Urbain-Sud, Uzerche, Vigeois;
– Dordogne;
– Gironde, en wel uitsluitend de kantons: Castillon-la-Bataille, Coutras, Lussac, Pujols, Sainte-Foy-la-Grande;
– Haute-Vienne, en wel uitsluitend de kantons: Aixe-sur-Vienne, Ambazac, Châlus, Châteauneuf-la-Forêt, Eymoutiers, Laurière, Limoges-Beaupuy, Limoges-Isle, Limoges-Landouge, Limoges-Couzeix, Limoges-Cité, Limoges-Le Palais, Limoges-Condat, Limoges-Panazol, Limoges-Corgnac, Limoges-Puy-las-Rodas, Limoges-Grand-Treuil, Limoges-Vigenal, Limoges-Émailleurs, Limoges-Carnot, Limoges-Centre, Limoges-La Bastide, Nexon, Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pierre-Buffière, Rochechouart, Saint-Germain-les-Belles, Saint-Junien-Est, Saint-Junien-Ouest, Saint-Laurent-sur-Gorre, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Yrieix-la-Perche;
– Lot, en wel uitsluitend de kantons: Bretenoux, Cahors-Nord-Est, Cahors-Nord-Ouest, Cahors-Sud, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Cazals, Gourdon, Gramat, Labastide-Murat, Lacapelle-Marival, Lalbenque, Lauzès, Limogne-en-Quercy, Livernon, Luzech, Martel, Montcuq, Payrac, Puy-l'Évêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Géry, Salviac, Souillac, Vayrac;
– Lot-et-Garonne, en wel uitsluitend de kantons: Cancon, Castelmoron-sur-Lot, Castillonnès, Duras, Fumel, Lauzun, Marmande-Est, Marmande-Ouest, Monclar, Monflanquin, Sainte-Livrade-sur-Lot, Seyches, Tonneins, Tournon-d'Agenais, Villeneuve-sur-Lot-Sud, Villeréal, Le Mas-d'Agenais.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

Het geografische gebied ligt in het zuidwesten van Frankrijk, en wel voornamelijk in het departement Dordogne.
Deze streek wordt de Périgord genoemd en omvat een zeer groot, aan de voet van een gebergte liggend gebied, dat globaal afloopt van het noordoosten naar het zuidwesten. Doordat de talrijke waterlopen in dit gebied gesteenten van verschillende hardheid doorkruisen, hebben ze een netwerk van kleine dalen met verschillende oriëntatie en uiteenlopend profiel gevormd. Dit netwerk is een van de belangrijkste bepalende elementen van het reliëf in de Perigord. Alleen de dalen, die rijk zijn aan rivierafzettingen, zijn werkelijk geschikt om granen te verbouwen. Op de vaak steile en met bomen begroeide hellingen wordt meestal veeteelt bedreven.
Mede door het complexe geologische karakter van de bodem hebben zich talrijke delfstoffen gevormd (ijzer, goud, kalk, kaolien). Sommige van deze delfstoffen worden geëxploiteerd voor de productie van vollersaarde, type bentoniet en montmorilloniet, met specifieke eigenschappen.
Het geografische gebied kent over het geheel genomen een gematigd „afgezwakt" zeeklimaat van het noordelijk deel van de Atlantische Oceaan, maar met markante continentale en mediterrane invloeden.
In het gehele geografische gebied wordt veel maïs verbouwd. Ook strograangewassen, met name zachte tarwe en triticale, worden er op grote schaal geteeld.



Wat menselijke factoren betreft, is het houden van pluimvee in de Périgord vanaf de 14e eeuw nadrukkelijk tot ontwikkeling gekomen.
Toch werd de Périgord pas in de 19e eeuw een volwaardig pluimveeteeltgebied, waarbij de productie haar traditionele, op familiebedrijven gebaseerde karakter heeft behouden.
De eerste belangenvereniging „Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord” werd opgericht in 1953. In de technische voorschriften van de vereniging stond destijds dat de vogels „volgens de in de Périgord gebruikelijke methode” moesten worden gefokt.
Door de voortschrijdende ontwikkelingen en de verkregen bekendheid worden de pluimveehouders in de Périgord aangespoord om vogels te produceren die bij feestelijke gelegenheden worden gegeten. Dit gebeurt op basis van de traditionele vakkennis die in het gebied bewaard is gebleven.
Het fokken van kapoenen ontwikkelt zich aan de hand van dezelfde praktijken als het fokken van kippen: er wordt gebruikgemaakt van „traag groeiende robuuste” rassen die heel goed buiten gehouden kunnen worden. Het fokken gebeurt onder dezelfde omstandigheden als vroeger.
De beschikbare vakkennis op het gebied van voeding blijkt bijzonder goed toepasbaar voor een langere fokperiode voor deze kippen en voor het vetmesten van de vogels. Net als vroeger strooit de fokker uit de Périgord elke dag enkele handenvol granen in de vorm van hele korrels over het strooisel in het vogelverblijf. Bovendien vult hij het granenrantsoen aan met bentoniet, een kleisoort die in de Périgord bekend staat om zijn positieve effecten op de spijsvertering van vogels.

Specificiteit van het product

De „Chapon du Périgord” is een vlezige vogel die bij feestelijke gelegenheden wordt gegeten, met sterk ontwikkelde, ronde spieren. Onder de huid bevindt zich een zeer grote hoeveelheid vet en tussen de spieren zit vet dat „doorregen” wordt genoemd.
De hele karkassen worden op bijzonder verzorgde en onberispelijke wijze aangeboden.
Deze specifieke kenmerken verschaffen de „Chapon du Périgord” een solide reputatie.

Causaal verband

Het verband met de oorsprong van de „Chapon du Périgord” berust op de kwaliteit en de bekendheid van de vogel.
Vanwege het zachte zeeklimaat en de lage tot middelhoge ligging is het geografische gebied een geschikte plek voor het houden van de vogels.
De dalen, die rijk zijn aan rivierafzettingen, worden gebruikt voor de graanteelt en de vaak steile en met bomen begroeide hellingen als uitloopgebied voor de vogels.
Dat er granen in het voer zitten, heeft te maken met het feit dat deze al heel lang in vruchtwisseling met andere gewassen op bedrijven in de Périgord worden verbouwd. Dit voedermengsel biedt een specifiek en bijzonder evenwichtig voedingsprofiel dat de ontwikkeling en het vetmesten van de vogels bevordert.
Maïs wordt het meest verbouwd en vormt de hoofdmoot van de gebruikte granen: doordat er geen vlies om de korrel zit, is maïs beter verteerbaar en wordt hij gemakkelijker opgenomen; dankzij het hoge vet- en zetmeelgehalte is dit een bijzonder energierijke graansoort die bij uitstek geschikt is om dikke, vlezige vogels te verkrijgen.
Aan het voer wordt stelselmatig klei (bentoniet) toegevoegd, wat zorgt voor een heel goede gezondheid van de vogels en voor betere omgevingsfactoren in het vogelverblijf. Dit bevordert een meer harmonieuze en regelmatige groei. Deze keuze van de fokkers in de Périgord is bijzonder belangrijk en gerechtvaardigd met het oog op de ontwikkeling van de spiermassa’s en het vetmesten van de „Chapon du Périgord”, die afkomstig is van traag groeiende rassen en waarvan de fokperiode bijzonder lang is.
De toevoeging van bentoniet aan al het voer leidt tot een betere opname van het voer tijdens de hele levensduur van het dier. Deze betere opname zorgt op haar beurt voor een betere ontwikkeling van alle weefsels, met name de spieren, en voor een betere vetverdeling. Daarom kenmerken de karkassen van de „Chapon du Périgord” zich door een zeer grote hoeveelheid vet onder de huid en zogenaamd „doorregen” vet tussen de spieren.
Deze fokmethode is gebaseerd op de voorouderlijke traditie om elke dag enkele handenvol granen in de vorm van hele korrels over het strooisel in het vogelverblijf te strooien; zo wist de boerin de vogels te verzamelen. Deze methode versterkt de band tussen de fokker en zijn vogels, bevordert bij de kuikens hun pikinstinct en helpt ze vervolgens op de uitlopen hun voedsel te vinden. Hierdoor krijgen de vogels meer lichaamsbeweging en ontwikkelen ze meer spieren met een betere vetverdeling. Verder wordt zo vanaf jonge leeftijd de werking van de spiermaag gestimuleerd, waardoor de bestanddelen van het voer die aan de groei van de spiermassa bijdragen, beter worden opgenomen. Bovendien krabben de kuikens voortdurend in het strooisel, wat zorgt voor ventilatie. Ook blijft het strooisel daardoor langer droog, wat van belang is met het oog op de duur van de fokperiode van deze vogels.
Dit dagelijks krabben en omwoelen van het strooisel is bijzonder belangrijk voor de kapoenen, gezien de lange fokperiode van deze vogels, die aan het eind daarvan worden opgesloten. Doordat de



kapoenen zich dan in een vogelverblijf met zeer schoon strooisel bevinden, krijgen ze een fraai verenkleed. Hierdoor kunnen de vogels gemakkelijker worden geplukt en kunnen de hele karkassen in onberispelijke staat worden aangeboden, vooral in de traditionele lokale variant die „méti-fait" wordt genoemd.
Ook het fokken in de buitenlucht in vaak steile en met bomen begroeide uitloopgebieden heeft invloed op de specifieke kenmerken van de „Chapon du Périgord": de vogels ontwikkelen een sterker beendergestel, waardoor bij de filets en dijen meer spiermassa ontstaat.
Bij de „Chapon du Périgord" ontwikkelt zich tijdens het vetmesten in het vogelverblijf flink wat vet tussen de spieren, wat het vlees van de vogel een specifieke, zogenaamde „doorregen" textuur verschaft.
Al deze zaken heeft La Mazille, een beroemde kokkin uit de streek, in 1929 in haar boek met plaatselijke recepten beschreven: „Het pluimvee in de Périgord dankt zijn uitstekende conditie onder meer aan de wijze waarop het met maïs wordt gevoerd en vetgemest."
De „Chapon du Périgord" genoot in de 19e eeuw al een zekere faam, wat blijkt uit de deelname aan wedstrijden, eerst in Dordogne (1862) en vervolgens in alle naburige departementen (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866). De fokkers uit de Périgord wisten daarbij de meeste prijzen in de wacht te slepen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-9fbe6c7d-d7b1-48e8-9e9f-81929c980559

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.